

令和5年 6月 16日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳 高野豆腐の落とし揚げ  
小松菜と大豆の和え物 ふしめん汁



【ひとロメモ】

## 郷土料理、たこめしを知ろう

(食文化)

今日は、夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理「たこめし」です。香川県では、田植えをした苗が、たこの足のように田んぼにくっついて、すくすくと育つようにという願いを込めて、この時期にたこめしを食べる風習があります。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でも、たこはたくさんとれ、高い値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止し、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

瀬戸内海の恵みに感謝してたこめしをいただきましょう。

令和5年 6月 16日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 ししゃものカレー揚げ  
小松菜のごまドレッシングあえ 鶏肉とじゃがいもの煮物



【ひとロメモ】

## じゃがいもの育ち方を知ろう

(健康によい食事のとり方)

じゃがいもは、根ではなくて茎を食べる芋です。収穫してから2～4カ月たつと、じゃがいものくぼみから芽を出し、芋からの栄養で地上の茎や葉になります。葉は光合成をはじめ、つくったでんぷんを地下で横に伸びた茎の先に蓄えます。でんぷんが蓄えられて丸く太ったものがじゃがいもです。じゃがいもは、寒さに耐えて動物などに食べられないように地中で子孫を残す姿なのです。

今日の給食は、今が旬のじゃがいもを使った煮物です。

とれたてのじゃがいもをおいしくいただきます。

令和5年 6月 16日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 たこめし 牛乳  
高野豆腐の落としあげ  
小松菜のごまあえ ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》  
小松菜、チンゲン菜、  
玉ねぎ、葉ねぎ、にんにく



【ひと口メモ】

## 郷土料理のたこめしとふしめん汁を知ろう

(感謝の心)

今日のめあては「郷土料理のたこめしとふしめん汁を知ろう」です。

今日は夏の瀬戸内海でよくとれる「たこ」を使った香川県の郷土料理が登場しています。

香川県は瀬戸内海に面しており、いろいろな種類の魚をとることができます。その中でもたこはたくさんとれ、よい値段で売れることから重要な海産物のひとつとなっています。そのため、たこが卵を産む時期には、たこをとらないように漁を禁止にし、親だこの放流や小さいたこは逃がすなどにして資源管理にも積極的に取り組んでいます。

また、ふしめん汁の「ふしめん」とは、そうめんを棒にひっかけて伸ばす時に棒に巻いた、丸くカールした部分のことを言います。つまり、そうめんの端っこのことです。

オリーブの島として有名な小豆島は、そうめん作りでも全国的に有名です。

香川の郷土料理、味わっていただきましょう。